

PAT-NO: JP355165772A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 55165772 A

TITLE: METHOD FOR IMPROVING QUALITY AND FOOD VALUE OF
NOODLE BY
ADDING DRIED BEAN CURD, ETC.

PUBN-DATE: December 24, 1980

INVENTOR-INFORMATION:
NAME
FUSHIMI, TAKAO

ASSIGNEE-INFORMATION:
NAME COUNTRY
FUSHIMI TAKAO N/A

APPL-NO: JP54072419

APPL-DATE: June 11, 1979

INT-CL (IPC): A23L001/16, A23L001/20

ABSTRACT:

PURPOSE: To improve the elasticity, viscosity, preservability, and food value of noodles, by adding dried bean curd together with water, table salt, and a solution of potassium carbonate, to wheat flour, buckwheat flour, unpolished rice, corn flour, etc. and forming the mixture to noodles.

CONSTITUTION: Various noodles are prepared by adding dried bean curd together with water, table salt, and a solution of potassium carbonate, to the raw material of noodle such as wheat flour, buckwheat flour, unpolished rice, corn flour, etc., and forming the mixture to the desired noodle. For example, the mixture of 25,000g of wheat flour, 7,500g of water, 500g of table salt and

150g of dried bean curd which is reconstituted with water, is stirred and kneaded for 25min, and slowly pressed with a composite press to form a noodle strip, which is slitted with a slitter to obtain fresh noodles. The noodles thus obtained are boiled in water for 25min, washed with water, cooled, drained, immersed in an aqueous solution of hydrogen peroxide, and drained to obtain boiled noodle.

COPYRIGHT: (C) 1980, JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55-165772

⑬ Int. Cl.³ 識別記号 庁内整理番号
A 23 L 1/16 6712-4B
// A 23 L 1/20 1 0 5 7421-4B

⑭ 公開 昭和55年(1980)12月24日

発明の数 8
審査請求 未請求

(全 6 頁)

⑮ 凍豆腐等に依る麵類等の品質栄養等の向上方法

⑯ 発明者 伏見隆男
浜松市西伝寺町35番地

⑰ 出願人 伏見隆男
浜松市西伝寺町35番地

⑱ 特願 昭54-72419

⑲ 出願 昭54(1979)6月11日

明細書の抄書(内容に変更なし)

明 細 書

1. 発明の名称

凍豆腐等に依る麵類等の品質、栄養等の向上方法

2. 特許請求の範囲

① 小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等と原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合には凍豆腐を加えて製めんし加えて各種のめん類等を製造し凍豆腐の成合特性を活用して各種めん類等の品質栄養の向上を図ることを特徴とする凍豆腐に依る各種めん類等の品質栄養等の向上方法。

② 小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等と原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合には凍豆腐を加えて製めんして得られるめん帯が又はそのめん帯より切り出すか型抜きするかして得られる生めん類が餃子の皮かワンタンの皮等をわかつて熱成するか又は熱成して得られるめん帯より生めん類が餃子の皮かワンタンの皮等を更にわかつて熱成するかして凍豆腐と熱成とを併用して各種めん類等の

品質栄養の向上を図ることを特徴とする各種のめん類等の品質栄養の向上方法。

③ 小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等を原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合には凍豆腐を加えて製めんして得られるめん帯の表面に動植物油脂かその水等の乳化食品か乳化液か又はその水等に品質改良剤活性小麦粉澱粉等を加えたものの品質改良剤等を含有せしめて更に圧延し製めんして各種のめん類等を加工製造する場合に加えた凍豆腐とめん帯表面に含有せしめた品質改良剤等を併用してその水等の併用効果に依り各種めん類等の品質栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類等の品質栄養の向上方法。

④ 小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等を原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合には凍豆腐を加えて製めんして得られるめん帯の表面に動植物油脂かその水等の乳化食品か乳化液か又はその水等に品質改良剤等を加えたものの品質改良剤活性小麦粉

(2)

(1)

澱粉等を含有せしめて得られるめん帯か又はそのめん帯より切り出し型抜きして得られるめん類か餃子の皮か、ワンタンの皮か、又はその両者かを用いて熱成し更に必要に応じて熱成生めん類等より各種めん類等を加えて製造し凍豆腐とめん帯表、面に食品改良剤等とを含有し熱成しを併用して併用効果に依り各種めん類等の食品栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類等の食品栄養の向上方法。

(3) ⑤小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等を原料としこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類を製造する場合に凍豆腐と食品改良剤等とを加えて製めんし凍豆腐と食品改良剤等の相乗効果に依り各種めん類の食品栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類の食品栄養の向上方法。

(4) ⑥小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等を原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類を製造する場合に凍豆腐と食品改良剤等とを加えて製めんして得られるめん帯かそ

(3)

のめん帯より切り出し型抜きして得られる生めん類か餃子の皮かワンタンの皮か又はその両者かを用いて熱成するか又は更に熱成して得られる生めん類等より各種めん類等を製造し凍豆腐と食品改良剤等とを併用してそれ等の相乗効果に依り各種めん類等の食品、栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類等の食品栄養の向上方法。

(7) 小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉等を原料としこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合に凍豆腐とめん食品改良剤等とを加えて製めんして得られるめん帯の表面に動植物油脂かその等の乳化食品か乳化液か又はその等に食品改良剤活性小麦粉澱粉等を加えたものかの食品改良剤等を含有せしめ更に圧延し製めんして各種のめん類等を製造する場合に凍豆腐と食品改良剤とめん類の表面に含有せしめた食品改良剤等とを併用してそれ等の相乗効果に依り各種めん類の食品栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類の食品栄養の向上方法。

(8) ⑨小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉

(4)

等を原料としてこれに水、食塩、かんすいを用いて各種のめん類等を製造する場合に凍豆腐とめん食品改良剤等とを加えて製めんして得られるめん帯の表面に動植物油脂かその等の乳化食品か乳化液か又はその等に食品改良剤活性小麦粉澱粉等を加えたものかの食品改良剤等を含有せしめて得られるめん帯より切り出すか型抜きするかして得られる生めん類か餃子の皮かワンタンの皮か又はその両者かを用いて熱成するか更に熱成して得られる生めん類等より各種めん類等を加えて製造し凍豆腐と食品改良剤とめん帯表面に含有せしめた食品改良剤等とを併用してそれ等の相乗効果に依り各種めん類の食品栄養の向上を図ることを特徴とする各種めん類の食品栄養の向上方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は凍豆腐を加えて製めんしその含有成分と特性を活用し各種めん類等の弾力性、粘性、食感、保存性、栄養強化等の品質、栄養の向上を図ることを特徴とするものである。

又凍豆腐とか凍豆腐か油揚げ豆腐類と他の食品改

(5)

良剤を加えて併用するめん帯表面に食品改良剤等を含有せしめる方法を併用するか更に熱成方法を併用するかして凍豆腐との併用効果、相乗効果に依りめん類等の食品、栄養の向上を図ることを特徴とするものである。

即ち小麦粉、そば粉、玄米、白米、トウモロコシ粉がその等を混合したものかを原料としこれに凍豆腐と水、塩、かんすい、活性グルテン、活性小麦粉澱粉、でん粉、やまいも、カラムシ、鶏卵、卵白粉、豆乳、はいが、植物性蛋白質、動物性油脂、ショートニング、バター、マーガリン、動植物油脂の乳化液、海藻類、糖類、果糖、アールドリン酸ソーダ、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、脂肪酸、グリコール酸ソーダ等の糊料、ソルビレンの脂肪酸エステル、グリセリンの脂肪酸エステル等の乳化剤、脂肪酸塩、重合脂肪酸塩等の結着剤、アサロド酸ソーダ、アスコルビン酸ソーダ等の保存料、ゲナリヒドロキシアニソール、ゲナリヒドロキシトルエン等の酸化防止剤、ビタミン、無機質等が添加剤、乳脂、クエン酸、

(6)

ウルトラポリ燐酸等の有機酸、還酸化水素等の殺菌料、還酸化水素、アルギン酸のプロピレングリコールエステル等の凍日料、保存料、調味料、芳香料、香料等の各種若しくは武種以上を加えて製めんするが更にその水等の各種若しくは武種以上をめん帯表面に含ませしめて製めんするが更に熱成処理するかして更に各種麵類等を製造するか又その水等を還酸化水素水溶液に浸漬するか散布するかして殺菌するかし又その水等をビニール等の袋に入れて包装するか真空包装するか更に包装したその水等を蒸熱して更に蒸熱殺菌するかして包装めんを製造す。又前記の生麺を乾燥して乾麵類、即ちめん類を製造するか又は油揚げ処理して即ちめん等を製造する方法に係るものである。

以上要するに凍豆腐を品質改良剤として使用してその成分、特性を活用し各種めん類等の品質栄養等の向上を図らんとするものである。

特許請求の範囲②は特許請求の範囲①に記した方法で製めんして得られためん帯か又はそのめん帯より切り出すが型抜きして餃子の皮かワンタンの

(7)

皮か等の選別材料を一定時間ゆがして熱成するか又は熱成しためん帯より切り出した生麵類、型抜きした餃子の皮、ワンタンの皮等を更にゆがして熱成するかの方法に係るものである。

要するに凍豆腐を品質改良剤として使用し更に熱成方法も併用してその水等の併用効果により一層の品質の向上を図らんとするものである。

熱成方法としては前記の如く製めんして得られためん帯等のまづか又はめん帯をビニールシート等で包覆するかビニール袋等に包装するかしてめん帯箱に夏季で20〜30分、冬季で1時間〜2時間ゆがして熱成するか又上記の如くしためん等を温度、湿度を一定範囲に調節し保持し得る如くした断熱防湿施行した熱成室に温度攝氏0度以上10度以下、湿度は高温に加湿して20分以内以上数時間及び数十分間ゆがして熱成する。又上記の熱成室に外気を送入し室内の空気を排風し熱成室内の空気を常に清浄に保ち温度湿度を一定範囲に調節し保持し得る如くした熱成室内にゆがして熱成する。

(8)

熱成するものはめん類ばかりではなく生麵類、餃子の皮、ワンタンの皮等と同様に熱成させたことを得。

特許請求の範囲③は特許請求の範囲①に記した方法に依り製めんして得られるめん帯の表面にラート、大豆油、ゴマ油、パーム油、コーン油、オリブ油、ノール油等か又はその水等のサラダ油か等の動植物油脂類か又その水等を前記せる如き乳化剤、糊料、結着剤等を使用して得られる乳化液か又はエーティング、バター、マーガリン等の乳化食品か又はその水等の油脂類か乳化液に前記の品質改良剤、保存料、酸化防止剤等の各種若しくは武種以上を加えたものを含ませしめて製めんし上記の如く各種のめん類を製造する方法に係りその目的とするところは凍豆腐の成分と特性とを活用し更にめん帯表面に前記品質改良剤を含ませしめる方法とを併用して各種麵類等の品質の向上を図らんとするものである。特に打水にかんすい等を使用した中華めん焼又は水に打水して動植物油脂類かその水等の乳化食品、乳化液を品質改良剤として、使用出来ない

(9)

めん帯表面に含ませしめることにより、本発明に依り動植物油脂等を品質改良剤として使用するこ

とが出来た。

特許請求の範囲④は特許請求の範囲③に記した方法で麵帯表面に含ませしめて得られた麵帯かそのめん帯より切り出し型抜きして得られた餃子の皮かワンタンの皮かを特許請求の範囲②に記した方法で熱成するか又更に同様に熱成しためん類より得られる生麵類か餃子の皮かワンタンの皮等を更に熱成する方法に係りその目的とするところは凍豆腐の成分と特性とを活用し更にめん帯表面に品質改良剤を含ませしめる方法を併用し更に熱成方法の併用とつづきの併用効果により一層のめん類等の品質の向上を図らんとするものである。

特許請求の範囲⑤は特許請求の範囲①に於て凍豆腐と前記せる如き品質改良剤、保存料、酸化防止剤等の各種若しくは武種以上とを加えて製めんし凍豆腐と品質向上剤との相乗効果に依り一層の品質の向上を図らんとするものである。その場合として凍豆腐の乳化液に食塩、アルギン酸の

(10)

シロブレングリコールエステル、脂肪酸塩、重合脂肪酸塩、アハイトロ酢酸ソーダを加えて凍豆腐の乳化液の品質を高め一層その効果を増大せしめるものである。

特許請求の範囲⑥は特許請求の範囲⑤に記載した方法で得られるめん類を特許請求の範囲②に記載した方法で熟成し更に熟成方法を併用してより一層の品質の向上を図らんとするものである。

特許請求の範囲⑦は特許請求の範囲⑤に記載した方法で得られためん帯の表面に特許請求の範囲③に記載した方法で動植物油脂等の品質改良剤を全蓄せしめて更に製めん加工して各種麺類を製造し凍豆腐と麺類への品質改良剤の全蓄方法との併用方法に従って一層品質の向上を図らんとするものである。

特許請求の範囲⑧は特許請求の範囲⑦に記載した方法で製めんして得られためん帯が又はそのめん帯より切り出すか型抜きするかして得られる生麺類が餃子の皮、ワンタンの皮等と特許請求の範囲②に記載した方法で熟成するか又は熟成しためん

帯より切り出すか型抜きするかして得られるめん類が餃子の皮がワンタンの皮等を更に熟成するかし又熟成しためん帯より切り出した生めん類等も加工して茹めん、蒸めん、ソフトめん、乾めん、即席めん、スナックめん等を製造する方法に係りその目的とするところは凍豆腐と他の品質改良剤と麺帯とへの品質改良剤の全蓄と熟成とを併用しそのめん等の併用効果相乗効果等により、より一層の品質の向上を図らんとするものである。

次に実施例を挙げる。

実施例1

特許請求の範囲①の実施例を挙げる。

小麦粉2500gに水7500gと塩500gと凍豆腐150gを水に浸漬してもどした後水をしばらく切りぬき水300gを加えてミキサーで乳化したものとを混合撹拌したものを打水として撹拌混合機で加えて25分間混捏して撹拌機で圧延して圧延し延機で徐々に圧延して得られためん帯を切り抜き機で12#切歯で切り出して得られた生うどんを熱湯で25分間ゆであげ水洗冷却後水

(12)

(11)

水切りして還酸化水素の水溶液に浸漬し水切りして茹でうんとを製造す。

実施例2

特許請求の範囲②の実施例を挙げる。

小麦粉2500gに水7500gと塩500gと凍豆腐125gを水に浸漬してほぐし水切りして水250gを加えてミキサーで乳化した乳化液とを加えたものを打水として撹拌混合機で30分間混捏して得られるめん帯をビニール袋で包んで1時間めん帯箱に収納して熟成し更に圧延機、延機で圧延し20#切歯にて切り出し撹拌機で切り出しをにかけて乾燥し乾めんを製造す。

実施例3

特許請求の範囲③の実施例を挙げる。

中華めん用小麦粉2500gに水7000gに塩250gと甘味250gとメナカラ60gと凍豆腐250gを水にひたしてもどし水をしばらく水切りし更に水250gを加えてミキサーで乳化した乳化液を加えた水を打水として撹拌混合機で25分間混合撹拌し撹拌機で圧延して得

られためん帯の表面にグリセリンの脂肪酸エステルを乳化剤としアハイトロ酢酸ソーダを安定剤とし4g量の凍豆腐の粉とを加えて80%の大豆サラダ油のW・O型の乳化液を全蓄せしめて更に圧延機、延機で徐々に圧延し20#切歯にて切り出して生中華めんを製造す。

実施例4

特許請求の範囲④の実施例を挙げる。

小麦粉2500gに水7000gに塩500gと凍豆腐250gを水にひたしてもどし水をしばらく水切りしミキサーで水250gを加えて乳化して得られる乳化液を加えたものを打水として撹拌混合機で25分間撹拌混捏し撹拌機、圧延機で圧延して得られるめん帯の表面にグリセリンの脂肪酸エステルを乳化剤としアルギン酸ソーダ、重合脂肪酸塩を安定剤とし更に2%の凍豆腐粉末を加えて大豆サラダ油の85%乳化液を全蓄せしめて圧延しためん帯をビニール袋で包んで温度攝氏6度湿度85%に加湿して温度湿度を調節し得る如くした断熱防湿施行した熟成室内に24時間おかし

(14)

(13)

て熟成して得られるめん帯を更に圧延機、延機で徐々に圧延し切り出し機で20#角歯で切り出して生めん帯を製造し、蒸気による合同蒸熱しグリセリンの脂肪酸エステルを乳化剤としアルギン酸ソーダ、重合燐酸塩を安定剤として大豆サラダ油の5%を乳化液とまぶして放散機で放散して蒸めん帯を製造す。

実施例5

特許請求の範囲⑤の実施例を挙げる。

小麦粉15000gとそば粉10000gとを混合したものへ水7250gと凍豆腐250gと水につけてもちし水切りして更に水250gを加えてミキサーで乳化して得られる乳化液とグアーガム10gと重合燐酸塩30gと塩350gとを加えてよく攪拌混合したものを打水として加えて攪拌混合機で25分間混練し混合機、圧延機で圧延し切り出し機で20#角歯で切り出して生日本そばを製造す。

実施例6

特許請求の範囲⑥の実施例を挙げる。

(15)

強力小麦粉25000gに水9000gへ食塩500gと凍豆腐250gを水にひたしてもちし水をしぼって水切りしたものへ水250gとグリセリンの脂肪酸エステル5gと重合燐酸塩5gとを加えてジュサーで乳化して得られる凍豆腐の乳化液と玉米粉125gと重合燐酸塩30gとグアーガム5gとグリセリンの脂肪酸エステルを乳化剤としアルギン酸ソーダと重合燐酸塩とを安定剤として大豆サラダ油50%とゴマサラダ油50%とを混合したサラダ油の50%を乳化液500gとを加えてよく混合したものを打水として攪拌混合機で30分間混練し圧延機で圧延し麵帯表面に活性小麦粉澱粉を打粉として散布して得られるめん帯をビニール袋で包装して室内の空気を外部へ排風する排風孔を設けた断熱防湿施行した熟成室内に外気の送入口も設け冷凍機、ファンクーラー、送風機、加湿器等を備えた断熱防湿施行した温度湿度調節室で送入外気の温度を攝氏5度湿度を85%に加湿して送風機で熟成室内に送風運転して熟成室内の温度を攝氏6度湿度を80%に調節保持し

(16)

熟成室内の空気を

排風孔より排風して室内の空気を常に清浄に保つ如くした熟成室内に24時間おきして熟成し更に圧延機、延機で圧延しめん帯表面に活性小麦粉澱粉を打粉として散布し型抜き器で型抜きして餃子の皮を製造す。

実施例7

特許請求の範囲⑦の実施例を挙げる。

中華用小麦粉25000gに凍豆腐250gを水にひたしてもちし水をしぼって水切りし水500gとグリセリンの脂肪酸エステル5gとアルギン酸ソーダ5gと重合燐酸塩15gと玉米粉125gとを加えてミキサーで乳化した乳化液を攪拌混合機で加えて攪拌混合し水7500gに食塩500gと甘末150gとグリセリンの脂肪酸エステル35gとアルギン酸ソーダ35gとアルギン酸のプロピレングリコールエステル35gと重合燐酸塩125gとメンカラー60gとを加えてよく混合したものを打水として攪拌混合機で25分間混練し混合機、圧延機で圧延して得られるめん帯の表面に熱湯10000gにグリセリンの脂肪酸

(17)

エステル250gを加えて溶解し更にアルギン酸ソーダ250gとアルギン酸のプロピレングリコールエステル250gと重合燐酸塩1500gとを加えて溶解混合したものを乳化剤、安定剤として大豆油60%とゴマ油40%の割合で混合した混合サラダ油15000gを加えて攪拌混合乳化した混合サラダ油の乳化液を今蓄せしめ圧延して得られるめん帯を更に圧延機延機で徐々に圧延し切り出し機で20#角歯で切り出して得られる生中華めん帯を熱湯で2分間ゆであげ同量の割合を今蓄せしめ前記のW型乳化液とまぶして焼そばを製造す。

実施例8

特許請求の範囲⑧の実施例を挙げる。

小麦粉25000gへ水7500gと食塩500gと凍豆腐250gを水にひたしてもちし水をしぼって水切りし水500gにグリセリンの脂肪酸エステル5gアルギン酸ソーダ5g、重合燐酸塩15gと玉米粉60gとを加えて攪拌混合しジュサーで乳化して得られる乳化液と熱湯6000g

(18)

にグリセリンの脂肪酸エステル100gを加えて溶解し更にアルギン酸ソーダ100gとヒアルギン酸のプロピレングリコールエステル100gと重合燐酸塩500gとを加えて混合したものを乳化剤安定剤として大豆サラダ油70%とラファラダ油30%の割合で混合したサラダ油4000gを加えて乳化して得られる混合サラダ油の乳化液500gを加えたものを打水として攪拌混合機で25分間混練し複合機で圧延して得られるめん帯の表面に熱湯10000gにグリセリンの脂肪酸エステル250gを加えて溶解し更にアルギン酸ソーダ250gとヒアルギン酸のプロピレングリコールエステル125gと重合燐酸塩1500gとを加えて混合したものを乳化剤安定剤として大豆油60%とラファラダ油40%の割合で混合したサラダ油15000gとグリセリンの脂肪酸エステル8gとデハイトロ酸ソーダを加えて攪拌乳化して得られるサラダ油乳化液を含有せしめて圧延して得られるめん帯をビニール袋で包んで外気を送入し排風して室内の空気を常に清浄に保ち温度摂氏6度

(19)

湿度85%に調節保持し得る如くした断熱防湿施行した熟成室内に24時間おかしして熟成して得られるめん帯を更に徐々に圧延し切り出し機で18#丸歯に切り出して得られる生めんを蒸気で5分間蒸熟し熱湯を50%含有せしめ更に蒸気で5分間蒸熟し前記のW型乳化液をまぶして軟解機で軟解してソフト麺を製造し過酸化水素の水溶液を散布してビニール袋で真空包装し更に蒸気で蒸気殺菌して真空包装ソフトめんを製造す。

以上実施例を挙げて夫々の特許請求の範囲に就いて各例を挙げて説明し左次第を本発明の如く凍豆腐をめん類等の品質改良剤として使用する場合には凍豆腐を製造する際大豆と精選水洗いして12〜24時間水に漬けておき、グライナー、もちつき機、ジューサー等と水を加えて粉砕乳化して得られる豆乳にかんすい、重合燐酸塩、燐酸塩等の添加剤を加えて品質改良剤の添加若しくは滅菌以上を加えて豆乳の品質の向上を図りその豆乳より豆腐を製造してその豆腐を凍結し冷蔵し解凍し脱水乾燥して凍豆腐としたものを使用する場合は更に

(20)

秀れた効果を發揮する。

尚若記せつた方法で製造した凍豆腐の乳化液に塩、アルギン酸のプロピレングリコールエステル、アルギン酸ソーダ、グリセリンの脂肪酸エステル、燐酸塩、重合燐酸塩、油脂類、デハイトロ酸ソーダ、アスコルビン酸ソーダ等を加えると凍豆腐の乳化液の安定性、保存性、粘性等を増しその等の相乗効果に依りめん類等の品質向上剤としてより一層効果を發揮せしめることが出来る。

特許出願人(発明人) 伏見隆男

手続補正書

昭和54年9月25日

特許庁長官

殿

1. 事件の表示 昭和54年特許願申22419号
2. 発明の名称 凍豆腐等に依る麺類等の品質改善等の向上方法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所 静岡県浜松市西佐手町35番地

氏名 伏見隆男

4. 代理人

住所

氏名

5. 補正命令の日付 昭和54年8月4日

6. 補正の対象 発明の名称の補正

明細書の補正

7. 補正の内容 発明の名称の類と類と

発明の名称のめんを麺と訂正

明細書の浄書(内容に変更なし)



(21)